

Fischlaibchen auf Thai Art

Asia-Fans lieben die Fischlaibchen auf Thai Art. Kein Wunder, denn das Rezept begeistert durch frische Zutaten und tolle Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

	0.5 kg	Fischfilets (nach Belieben)
	6 Stk.	Kaffirlimettenblätter
	3 EL	Kokosmilch
	2 EL	Fischsauce
	0.5 TL	Garnelenpaste
	0.5 EL	Chilipulver
	0.5 TL	Kreuzkümmel
	0.5 TL	Koriander
	0.5 TL	Zucker (braunen)
	3 Stk.	Frühlingszwiebeln
	1 Stk.	Ingwer
	3 Stk.	Knoblauchzehe
	0.5 TL	Chiliflocken
	0.5 Stk.	Gurken
Nach Belieben		Öl (zum Braten)
Nach Belieben		Chilisauce (zum Anrichten)
Nach Belieben		Limettensaft (zum Beträufeln)
	1 Handvoll	Koriander (zum Anrichtne)

Zubereitung

1. Für die Fischlaibchen auf Thai Art den Fisch zuerst abrausen und gründlich trocken tupfen. In mundgerechte Stücke schneiden und dann in der Küchenmaschine fein hacken.
2. Kokosmilch, Fischsauce und Garnelenpaste miteinander verrühren. Mit Chilipulver, braunem Zucker, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Zum Fisch in die Küchenmaschine geben.
3. Limettenblätter waschen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den getrockneten Chiliflocken ebenfalls zum Fisch geben und alles zu einer homogenen Paste verarbeiten.
4. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine golfballgroße Kugeln formen und diese leicht flach drücken. Im Kühlschrank ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Reichlich Öl in einer Pfanne (oder im Wok) erhitzen und die Laibchen darin von jeder Seite maximal 1 Minute goldbraun braten lassen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gurke waschen und klein würfeln.
6. Fischlaibchen mit der Gurke anrichten, diese mit Chili Sauce beträufeln. Fisch mit etwas Limettensaft beträufeln. Koriander waschen und trockenschwenken. Den Fisch damit garnieren und servieren.

Tipp

Zu den Fischlaibchen auf Thai Art wird traditionell Reis serviert. Die Fischlaibchen lassen sich prima vorbereiten und können bis zu 24 Stunden im Voraus zubereitet werden - ideal für Gäste!